

Tartine saumon crème d'avocat

pour 4 personnes

- Un pavé de saumon de 150g
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 2 petits avocats bien mûrs
- le jus d'un demi citron
- 1 cuillère à soupe rase d'aneth ciselé
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- un peu d'huile d'olive, sel et poivre.



■ *Quelques fines tranches de saumon rôti au four, sur un lit de crème douce d'avocat relevé de citron et d'aneth.*

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Salez et poivrez, puis ajoutez l'aneth.

■ Versez un peu d'huile d'olive dans le fond d'un petit plat allant au four, déposez-y le pavé de saumon, nappez légèrement d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

■ Faites griller le pain. Coupez le saumon en 8 tranches. Tartinez le pain avec la crème d'avocat, et ajoutez par-dessus le saumon.

■ Enfournez pour 15 à 18 minutes selon l'épaisseur du pavé. Une fois la cuisson terminée, réservez à température ambiante.

■ Epluchez les avocats en supprimant les noyaux. Mixez-les avec la crème et le jus de citron.

Servir : En entrée, avec un peu de verdure et un verre de riesling d'Alsace

Variation : Ajoutez un peu de Tabasco, et remplacez le saumon par des crevettes.

Conseils

Préparez vos tartines peu de temps avant de les consommer, pour que le pain reste bien croustillant. Relevez bien votre crème d'avocat.